



Menu des cantines du 24 au 28 Octobre 2022

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 650 repas à destination des écoles.
Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées utilisées et proposées aux enfants.
L'élaboration de ces menus est le résultat d'un travail permanent.
Le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.



Repas

Lundi

Salade verte  et maïs 

Filet de poisson frais 

Boulgour  aux légumes 

 Camembert 

Kiwi 

Pain 

Mardi

 Pâté de campagne 

 Daube de bœuf 

 Jardinière de légumes 

 Petits suisses

Pain 

Mercredi

Menu 

 Salade de pâtes 

 Gratin d'œufs durs 

 Purée de panais 

Yaourt aux fruits 

Pain 

Jeudi

Velouté de potiron 

 Haut de cuisse de poulet 

 Lentilles au curry 

Gouda 

Orange 

Pain 

Vendredi

Menu 

 Taboulé oriental

 Chili zin carné 

 Riz blanc 

 Brie

 Clémentine

Pain 

Goûters

Pain et
confiture

Cracotte et
fromage

Brioche et
chocolat

Pain et
confiture

Compote et
gressins

Crudités/légumes/fruits
Féculents
Viande/poissons/œufs
Produits laitiers

Denrées BIO 
Viandes BIO ou labellisées 
Poissons labellisés pêche durable 
Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC 

Fait maison 
Produits BIO et locaux 
Produits Commerce équitable 
Aide UE (européenne) à destination des écoles 

Contrôlé par
ECOCERT
EN CUISINE
Niveau 1

2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#EGalim
ALIMENTATION.GOV.FR

ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION



INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO



Menus du 24 au 28 Octobre 2022

DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES
LUNDI	24/10	salade verte et mais											X					
		poisson			X					X								
		boulgour					X											
		brie			X													
		kiwi																
MARDI	25/10	paté			X	X	X											
		daube de boeuf	France	France														
		jardinière																
		petits suisses			X													
MERCREDI	26/10	salade pâtes				X	X						X					X
		œufs gratinés			X	X	X											
		purée panais																
		yaourt			X													
JEUDI	27/10	velouté de potiron																
		haut de cuisse poulet	France	France														
		lentilles																
		gouda			X													
		orange																
VENDREDI	28/10	taboulé					X											
		chili																
		riz																
		camembert			X													
		clémentine																



BONNES VACANCES

Menu des cantines du 31 Octobre au 4 Novembre 2022

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 650 repas à destination des écoles.
Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées utilisées et proposées aux enfants.
L'élaboration de ces menus est le résultat d'un travail permanent.
Le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.



Repas

Lundi

Menu **Végétarien**

Crêpe aux champignons

Pâtes semi complètes

Sauce tomates et légumes

Fromage blanc

Pain

Mardi

Féié

Mercredi

Tartine de houmous

Emincé de volaille

Carottes à la crème

Mimolette

Poire

Pain

Jeudi

Menu **Végétarien**

Salade verte
Et feta

Omelette nature

Pommes de terre
sautées

Compote de pommes

Pain

Vendredi

Salade de blé

Sauté de porc

Gratin de blettes

Brie

Raisin

Pain

Goûters

Pain et
confiture

Compote et
cracotte

Pain viennois
et chocolat

Fromage blanc
et céréales

Pain et
fromage

Crudités/légumes/fruits
Féculents
Viande/poissons/oeufs
Produits laitiers

Denrées BIO
Viandes BIO ou labellisées
Poissons labellisés pêche durable
Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC

Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des
écoles

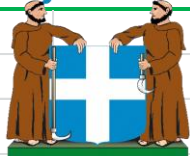


2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#EGalim

ALIMENTATION.GOV.FR



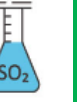


Menus du 31/10 au 04/11 2022



INFO



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES
LUNDI	31/10	crêpes			x	x	x											
		pâtes				x	x											
		légumes																
		fromage blanc			x													
MARDI	1/11																	
MERCREDI	2/11	houmous					x											
		émincé volaille	France	France	x													
		carottes à la crème			x		x											
		fromage			x													
		poire																
JEUDI	3/11	salade, fête			x								x					
		omelette				x												
		pommes de terre sautées																
		compote																
VENDREDI	4/11	salade blé					x						x					
		sauté porc	France	France	x													
		gratin de blettes			x		x											
		fromage			x													
		raisin																



Menu des cantines du 7 au 11 Novembre 2022

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 650 repas à destination des écoles.
Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées utilisées et proposées aux enfants.
L'élaboration de ces menus est le résultat d'un travail permanent.
Le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.



Repas

Lundi

Salade composée (salade verte, maïs, radis noir)

Aiguillette de volaille

Purée de pommes de terre

Buche de chèvre

Banane

Pain

Mardi

Menu

Carottes râpées

Hachis Parmentier

De légumes

Petits suisses

Pain

Mercredi

Menu

Salade de pâtes

Œufs durs en gratin

Epinards à la crème

Fourme d'Ambert

Pomme

Pain

Jeudi

Chou fleur en salade

Filet de colin

Riz pilaf

Fromage blanc

Pain

Vendredi

Férié

Goûters

Pain et
chocolat

Compote et
gressins

Brioche

Pâtisserie du
chef

Galette de riz
et chocolat

Crudités/légumes/fruits
Féculents
Viande/poissons/œufs
Produits laitiers

Denrées BIO
Viandes BIO ou labellisées
Poissons labellisés pêche durable
Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC

Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des écoles



2022
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

#EGalim





Menus du 07 au 10/11

2022



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES
LUNDI	07-nov	salade composée				x							x					x
		volaille	France	France	x													
		purée			x													
		fromage																
		banane																
MARDI	08-nov	carotte											x					
		hachis			x													
		petit suisse			x													
MERCREDI	09-nov	salade pâtes				x	x						x					x
		gratin œufs			x	x	x											
		epinards			x													
		fromage			x													
		pomme																
JEUDI	10-nov	chou fleur											x					
		poisson			x		x			x								
		riz																
		fromage blanc			x													
VENDREDI	11-nov																	

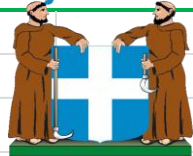


Menu des cantines du 14 au 18 Novembre 2022

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 650 repas à destination des écoles.
Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées utilisées et proposées aux enfants.
L'élaboration de ces menus est le résultat d'un travail permanent.
Le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas	Betteraves	Salade verte et croutons	Salade de pommes de terre	Potage de légumes	Céleri rémoulade
	Navarin d'agneau	Omelette au fromage	Colombo de volaille	Polenta gratinée	Spaghetti semi-complets
	Falgeolets	Brocolis poêlés	Poêlée de chou fleur	Aux légumes	Au saumon
	Saint Paulin		Emmental		
	Clémentine	Fromage blanc	Orange	Raisin	Yaourt nature
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters	Pain et chocolat	Compote et gressins	Pain viennois et fromage	Fromage blanc céréales	Pain beurre et confiture
	Crudités/légumes/fruits Féculents Viande/poissons/oeufs Produits laitiers	Denrées BIO Viandes BIO ou labellisées Poissons labellisés pêche durable Denrées fraîches BIO ou AOP/AOC	Fait maison Produits BIO et locaux Produits Commerce équitable Aide UE (européenne) à destination des écoles	Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE Niveau 1	2022 Un restaurant +Bio +Local +Sain +Durable



Menus du 14 au 18/11 2022



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES
LUNDI	14-nov	betterave											X					
		agneau	France	France														
		flageolets																
		fromage			X													
		clémentines																
MARDI	15-nov	salade				X							X					X
		omelette				X												
		brocolis																
		yaourt			X													
MERCREDI	16-nov	salade pâtes				X	X						X					
		volaille	France	France	X													
		chou fleur																
		fromage			X													
		orange																
JEUDI	17-nov	potage																
		polenta			X													
		légumes																
		raisin																
VENDREDI	18-nov	céleri				X							X					X
		saumon			X		X			X								
		pâtes				X	X											
		yaourt			X													



Ville de
Peymeinade



650 repas
scolaires
préparés chaque
jour

La Restauration Scolaire en chiffres

24 agents
1 directrice
1 responsable
2 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
14 agents de
restauration
1 chargée de projet

295 000 € de
budget annuel
dédié à l'achat
de denrées de
qualité



De janvier à juin 2022 :



48% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
35% de BIO



100% du
pain BIO
et local



63% des
fruits et
légumes
frais BIO



1 diminution du
gaspillage
alimentaire
Environ 77g par
repas
(moyenne
nationale 120g)



100% des
poissons
labellisés
pêche
durable
MSC



52% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO



61% des
viandes
BIO ou
Label
Rouge

Mise à jour juin 2022